LES HALLES

N°8

L'ART DE LA TABLE / L'ART DE VIVRE

LES HALLES
...depuis 1982

WWW.LESHALLESDESAINTE-FOY.CA

lesHalles.indd 1 3/19/2015 6:11:14 PM

SOMMAIRE

LA VIE DES HALLES

> page 4
PÂQUES DÉBARQUE AUX HALLES

LES MARCHANDS DES HALLES

> page 6
LE COCKTAIL RÉINVENTHÉ

> page 8
DES PÂTES À TOUTES LES SAUCES

> page 10
LE CHOCOLAT À L'HONNEUR
CHEZ ANNA PIERROT

> page 13
SUR LE GRILL COMME AU RESTO

L'ESPRIT DES HALLES

> page 16
BOULETTES D'AGNEAU ÉPICÉES, YOGOURT À LA MENTHE ET AU CITRON, FETA ET FENOUIL

> page 18
MAC & CHEESE AU CHEDDAR FORT ET CANARD CONFIT, PETITS POIS ACIDULÉS

> page 19
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD, MUFFIN SALÉ AUX DATTES, POMME VERTE ET PAVOT

> page 20
CRABE DES NEIGES, CARPACCIO DE CÉLERI RAVE, AVOCAT, MAYONNAISE ÉPICÉE ET VINAIGRETTE SOYA ET GINGEMBRE

> page 21
FILET DE PORC LARDÉ DE BACON, PANAIS RÔTI ET CRÉMEUX, VINAIGRETTE PACANES, ÉRABLE ET ESTRAGON

LES **HALLES** l'art de la table / l'art de vivre

Rédaction et révision linguistique : Joannie Langlois et Sylvie Lamothe
Graphisme : Patrick Verret / Neweb (selon l'idée originale de Matteau Parent graphisme et communication)
Photographies : Stéphanie de la Ronde

DU NOUVEAU POUR LE PRINTEMPS

CE PRINTEMPS, LA NATURE N'EST PAS SEULE À SE RENOUVELER, LE MAGAZINE LES HALLES AUSSI!

UN NOUVEAU CHEF, GUILLAUME ST-PIERRE, VIENT PARTAGER AVEC NOUS SES COUPS DE CŒUR DE LA SAISON. UNE RECRUE POUR LE MAGAZINE, CERTES, MAIS PAS POUR LE MILIEU CULINAIRE QUÉBÉCOIS. GUILLAUME ST-PIERRE A FAIT SES PREUVES EN TANT QUE CHEF ET COPROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT LA PLANQUE DE LIMOILOU ET EN TANT QUE PARTICIPANT À LA TOUTE PREMIÈRE SAISON DE LA COMPÉTITION *LES CHEFS!* SUR ICI RADIO-CANADA TÉLÉ, D'OÙ IL EST SORTI GRAND GAGNANT. SA RENOMMÉE N'EST DONC PLUS À FAIRE ET SES RECETTES PLEINES DE FRAÎCHEUR ET D'ORIGINALITÉ COMBLERONT CERTAINEMENT VOS ATTENTES.

PÂQUES EST ÉGALEMENT EN VEDETTE DANS CE NUMÉRO. CHOCOLATS ET PÂTISSERIES VOUS FERONT SALIVER! DE PLUS, AVEC L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS, ON CÉLÈBRE AVEC VOUS LE RETOUR TANT ATTENDU DU BARBECUE.

Bonne lecture et bonne visite aux Halles!

LesHalles.indd 3 3/19/2015 6:11:32 PM

À PÂQUES, ON CRAQUE POUR LES HALLES!

Un menu digne des grands chefs

Vous recevez à Pâques et votre menu vous fait hésiter? Papilles Espace Saveurs offre une grande variété de livres de recettes pour toutes les occasions. De Daniel Vézina à Gwyneth Paltrow, en passant par Marilou, vous trouverez certainement de quoi vous inspirer. Il vous manque une épice pour cuisiner une recette?

Pas de panique! Papilles vous offre la plus grande sélection à Québec des Épices de cru de Philippe et Ethné de Vienne. Plus simple encore : vous passez votre tour au fourneau et remerciez votre hôte avec un cadeau original provenant de chez Papilles Espace Saveurs.

Après le carême...

Pâques, c'est aussi l'abondance et les festins en famille. La boulangerie La Mère Michèle propose une grande variété de produits qui feront de votre brunch pascal un succès assuré. Les brioches de Pâques au sirop d'érable, les traditionnelles brioches du carême et les lamalas alsaciens (génoises à la vanille en forme d'agneau) s'ajoutent à la production régulière de chocolatines, danoises, quiches et croissants aux amandes. En nouveauté cette année, La Mère Michèle vous offre également des chouquettes croquantes garnies de crème pâtissière au chocolat et un serpentin de Pâques (brioche chocolatée garnie de crème pâtissière et de pépites de chocolat). Bon appétit!

Un spécial pour Pâques

Le restaurant La Papillote propose un Spécial brunch pour le congé pascal. Au menu : de mini rouleaux au canard confit, des bouchées de crabe avec aïoli aux poivrons doux et une quiche pommes, érable et bacon. Un vrai régal!

En mode Pascal

Pour Pâques, Monsieur T. gâte sa clientèle avec quatre nouveaux thés et une boîte cadeau. Il nous propose en effet le thé noir Jeannot Latte, un heureux mélange de cacao, de noisettes, de pépites de chocolat et de grains de café. Le nouveau Péché pascal est un véritable bonbon : une tisane cacao, guimauve, pommes et mûres. Le thé noir Chococo met le chocolat à l'honneur, avec un mélange de chocolat noir, de chocolat blanc, de morceaux de cacao et de noix de coco. Quant au thé roïbos Mon coco, il marie les arômes de noix de coco, de vanille, de framboise et d'ananas, avec une touche florale. Pas de doute : nous sommes parés pour le printemps avec les nouveaux produits Monsieur T.!

Cocktail gingembré : gingembre pressé au pilon, sirop de vin blanc, jus d'aloès et thé vert japonais Sencha Fukujyu froid.

LE COCKTAIL RÉINVEN*THÉ*

Depuis son arrivée aux Halles, Monsieur T. offre une sélection de breuvages de style cocktail sans alcool. C'est le mixologue Marc-André Fillion de Mixologie Québec qui a travaillé à la conception de cette carte de cocktails originale. Le principe est simple : on remplace l'alcool par le thé pour offrir à tous des cocktails inédits, accessibles et meilleurs pour la santé. Monsieur T. travaille avec des amers (bitter) et des sirops faits maison.

Puisque le thé se prête à toutes les occasions, Monsieur T. propose également des recettes de cocktails avec alcool. Voici donc la recette rafraîchissante du Gin Concombre tonique, à base de l'un des thés du printemps de Monsieur T.: le thé noir Concombre tonique.

GIN CONCOMBRE TONIQUE

→ INGRÉDIENTS

Dans un shaker, mélanger :
- 1 oz de gin Ungava
- 5 feuilles de basilic préalablement coupées à la main
- Une pincée de poivre moulu
- 0,5 oz de sirop simple

Remplir de glace et agiter.

→ MÉTHODE

Dans un verre *old fashion* :

1 Mettre de la glace à moitié.

2 Verser 5 oz de thé Concombre tonique préalablement infusé et refroidi.

3 Ajouter le contenu du shaker en le passant au tamis.

4 Ajouter 2 gouttes d'amer au pamplemousse (facultatif).

5 Brasser à l'aide d'une cuillère à cocktail.

6 Garnir de tranches de concombre et servir.

LES MARCHANDS DES HALLES

DES PÂTES À TOUTES LES SAUCES DEPUIS 1982

Avec ses 26 sauces maison et ses pâtes fraîches de toutes les formes, Pâtes à tout regorge de variété.

Dans leur cuisine de production située aux Halles, les artisans de Pâtes à tout vous concoctent des pâtes courtes ou longues, farcies au homard, à l'agneau ou au saumon, toutes plus appétissantes les unes que les autres. En fait, elles sont si bonnes que plusieurs restaurateurs de renom de la région de Québec s'approvisionnent chez Pâtes à tout.

Pâtes à tout – La Papillote offre aussi une gamme de mets sous vide et un choix d'aliments frais, savoureux et simples à préparer. Pour Pâques, un alléchant menu Spécial brunch vous est proposé.

Une variété de produits qui saura assurément combler vos besoins.

Il existe plus de 600 types de pâtes dans le monde..

Toutes les sauces de chez Pâtes à tout peuvent être congelées.

L'entreprise Pâtes à tout – La Papillote emploie pas moins de 75 employés, dont plusieurs font partie de l'équipe depuis plus de 20 ans.

LE CHOCOLAT À L'HONNEUR CHEZ ANNA PIERROT

À première vue, difficile de croire que pas moins d'une trentaine d'employés travaillent dans l'ombre à la pâtisserie-chocolaterie Anna Pierrot. C'est qu'à l'étage supérieur, plusieurs employés sont à l'œuvre dans le laboratoire de production, parmi les barils de chocolat onctueux. Un environnement de travail qui met vraiment l'eau à la bouche! Du baril à la vitrine, le chocolat passe par une série d'étapes réalisées avec soin.

Chez Anna Pierrot, l'ensemble de la production se fait de façon artisanale. Pour Pâques, tous les moules sont remplis et décorés à la main. On laisse ensuite durcir le chocolat avant de l'envelopper dans un bel emballage. Pas moins de 4 000 chocolats sont fabriqués pour Pâques, en plus de la production habituelle (pâtisseries, macarons, verrines, truffes et autres). Début mars, l'esprit de Pâques envahit déjà la chocolaterie et toute l'équipe se met au travail pour produire lapins, poules et cocos.

Un gâteau de Pâques à l'érable et au chocolat s'ajoute également à la production de chocolat blanc, noir, au lait et sans sucre qui fait fureur chez Anna Pierrot depuis des années. Que ce soit pour la chasse aux œufs ou pour un cadeau d'hôtesse, vous trouverez assurément tout ce que vous cherchez. Et gageons que vous ne pourrez vous empêcher de vous offrir une petite gâterie au passage!

Le chocolat a plus de 600 composés aromatiques, alors que le vin rouge n'en a que 200.

Le chocolat noir a plusieurs vertus : antioxydant, antistress et bénéfique pour la santé cardiovasculaire. Pourquoi s'en priver?

NOTRE MISSION :
VOUS TRAITER COMME UN
MEMBRE DE NOTRE FAMILLE
Clinique dentaire
du Quartier
SERVICE TÉLÉPHONIQUE D'URGENCE 7 JOURS : 418 524-2727

LE CRABE
se montre le bout de la pince!
La saison du crabe des neiges
est arrivée dans vos Poissonneries Unimer!
Dépêchez-vous, elle ne dure que le mois d'avril.
POISSONNERIE
unimer

SUR LE GRILL
COMME AU RESTO

Après un long hiver, sortons enfin le barbecue!

Question de varier le menu tout en profitant des joies du barbecue, Pizz'art vous propose ses pizzas mi-cuites. Il s'agit de pizzas sorties du four aux deux tiers de leur cuisson, prêtes à emporter à la maison.

Pour terminer la cuisson et obtenir une pizza cuite à la perfection, il suffit de la placer sur une plaque ou directement sur la grille du barbecue, de 7 à 10 minutes, selon l'intensité de la chaleur.

Chez Pizz'art, une vingtaine de pizzas sont offertes en version mi-cuite. Pour certaines variétés, comme la Batifol, quelques ingrédients (tomates cerises, prosciutto) vous sont remis séparément pour être ajoutés à la pizza après la cuisson. On peut donc recréer sans se tromper la version originale, en conservant la qualité Pizz'art.

Si vous ne pouvez pas vous déplacer, pas de souci, car Pizz'art offre également un service de livraison.

Pas de barbecue? Aucun problème! Les pizzas mi-cuites de chez Pizz'art se préparent très bien au four conventionnel (450 °F / 7 à 8 minutes).

Pour la pizza super garnie, cuire un peu plus longtemps afin que les tranches de bacon soient bien croustillantes.

SERVICE DE LIVRAISON OFFERT!
COMMANDEZ AU 418 614-4474

BESOIN D'UN DENTISTE?
S3 Élite Dentaire est un regroupement de dentistes. Notre mission est d'aider le plus grand nombre de personnes à trouver un service de dentisterie haut de gamme et de qualité. Nous le faisons par la combinaison unique de services qui relient les dentistes aux patients par le biais d'un centre d'appel provincial et de répartition du territoire par région.
1 844-SOURIRE
S3 ÉLITE DENTAIRE

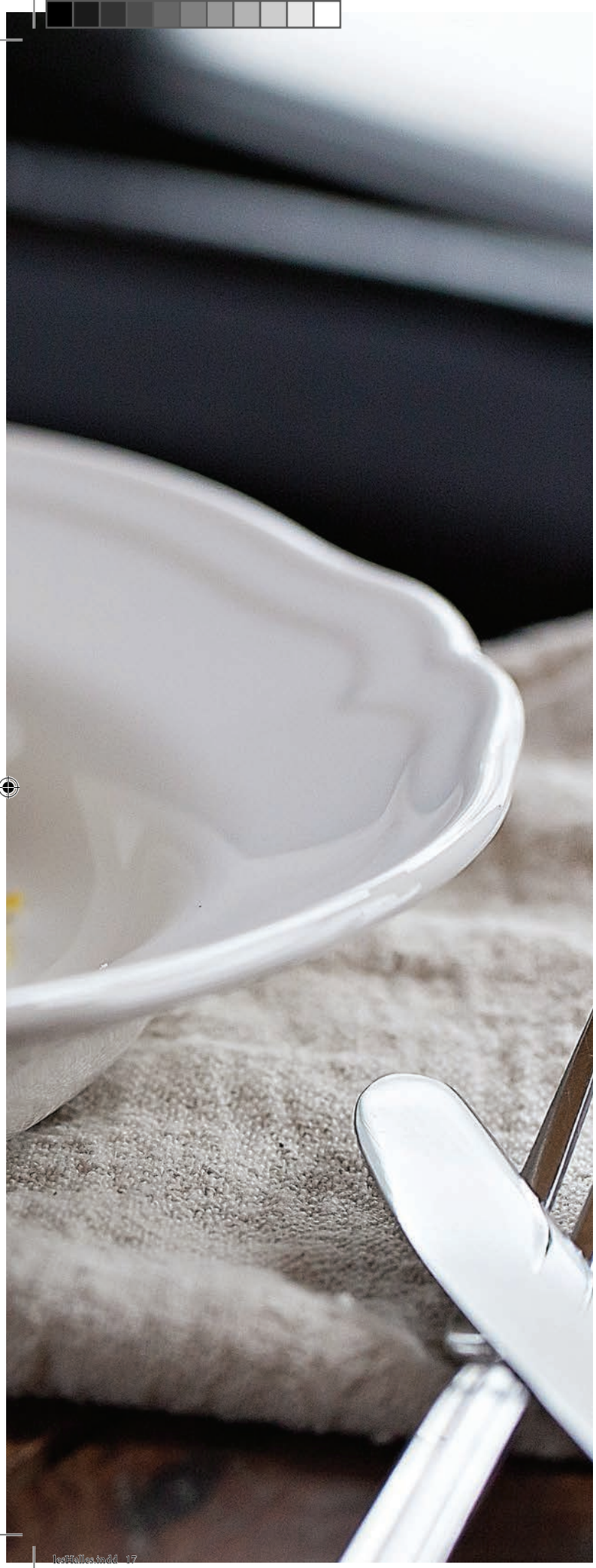
Besoin d'un site web performant?
Neweb est une agence web spécialisée dans la conception et le développement de sites internet performants. Composée d'experts des différentes sphères technologiques, notre équipe comprend vos besoins et s'ajuste à votre réalité afin de vous offrir le meilleur produit adapté à vos objectifs.
neweb.ca
418 877.2338 info@neweb.ca

LE PRINTEMPS DANS VOTRE ASSIETTE

Notre chef, Guillaume St-Pierre, vous propose cinq recettes qui mettront du soleil dans votre assiette. Pour chacune d'elles Nicolas Olivier, directeur de la SAQ des Halles, vous présente un accord mets et vin indispensable. Après tout, rien de mieux pour célébrer l'arrivée du printemps qu'un bon repas entre amis ou en famille!

lesHalles.indd 15 3/19/2015 6:12:31 PM

LesHalles.indd 16 9/19/2015 6:12:23 PM



BOULETTES D'AGNEAU ÉPICÉES, YOGOURT À LA MENTHE ET AU CITRON, FETA ET FENOUIL

→ INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

Boulettes

454 g (1 livre) de gigot d'agneau haché (Boucherie Les Halles)
125 ml (½ tasse) de pois chiches hachés (Le Jardin Mobile)
2 échalotes grises hachées finement
Sel et poivre au goût
1 œuf
10 ml (2 c. à thé) de cumin moulu (Papilles)
10 ml (2 c. à thé) de paprika fumé
10 ml (2 c. à thé) de graines de fenouil moulu

Sauce au yogourt

250 ml (1 tasse) de yogourt nature (Le Jardin Mobile)
Le zeste et le jus d'un citron
Quelques feuilles de menthe ciselées
Sel et poivre

Garniture

Basilic frais
100 g de feta
Huile d'olive
1 fenouil émincé très finement

→ MÉTHODE

1 Dans un bol, mélanger vigoureusement tous les ingrédients des boulettes. Façonner de petites boulettes avec les mains et les déposer sur une plaque allant au four. Cuire une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 375 °F.

2 Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce au yogourt et réserver au froid.

3 Lorsque les boulettes sont cuites et dorées, étendre le yogourt au fond des assiettes. Ajouter les boulettes et garnir avec le fenouil émincé, le feta émietté et quelques feuilles de basilic frais. Arroser le tout d'huile d'olive.

VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE CUVÉE WILLIAM

00743989| 15,95 $

Voici un superbe vin rouge avec des arômes enjôleurs de petits fruits rouges et de cerise noire et une bouche finement structurée et riche. Cette cuvée provient d'une belle variété de raisins locaux issus de culture raisonnée, un engagement de toute l'équipe du vignoble Rivière du Chêne situé à Saint-Eustache. Un petit séjour au frigo d'environ 45 minutes atténuera l'acidité et fera ressortir le fruit pour accompagner les épices de cette recette.

lesHallesind.indd 17 3/19/2015 6:12:26 PM

MAC & CHEESE AU CHEDDAR FORT ET CANARD CONFIT, PETITS POIS ACIDULÉS

→ INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

Macaroni

4 cuisses de canard confites désossées (Aux Petits Délices)
1 sac de macaroni de 450 g (Papilles)
1 litre de lait (Le Jardin Mobile)
500 g de cheddar fort râpé (Aux Petits Délices)
75 g de farine (Le Jardin Mobile)
75 g de beurre doux
1 gousse d'ail coupée en deux
4 feuilles de laurier
Quelques branches de thym
Chapelure en quantité suffisante

Garniture

250 ml (1 tasse) de petits pois blanchis (Le Jardin Mobile)
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive (Papilles)
15 ml (1 c. à soupe) de balsamique blanc
Vrilles de pois (facultatif)

→ MÉTHODE

1 Porter une casserole d'eau à ébullition et cuire les pâtes deux minutes de moins que la durée des instructions sur le sac. Filtrer les pâtes et les laisser à la température de la pièce.

2 Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec l'ail, le thym et le laurier. Infuser une dizaine de minutes et filtrer. Dans une autre casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire à feu doux sans coloration. Verser le lait encore chaud sur le mélange de beurre et de farine en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux. Cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Incorporer le fromage et le canard à la sauce. Saler et poivrer au goût. Ajouter les pâtes à la sauce et verser le tout dans un plat allant au four. Saupoudrer le dessus du macaroni de chapelure et cuire au four 25 minutes à 350 °F.

3 Avant de servir, mélanger les petits pois, l'huile d'olive et le balsamique et disposer sur le macaroni.

LE CHÂTEAU DE LA GRANGE LE CHANT DES VIGNES 2013

12502868 | 22,50 $

Encore une fois, l'expertise des vignerons québécois rehausse la qualité des vins. Le Chant des Vignes en est un bel exemple. En bouche, on y retrouve des fruits noirs bien mûrs et une touche de clou de girofle. L'ensemble est complexe, mais sans excès. Réservez-vous cette belle fiole pour une grande soirée avec ce repas classique réinventé.

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD, MUFFIN SALÉ AUX DATTES, POMME VERTE ET PAVOT

→ INGRÉDIENTS
(4 PERSONNES)

200 g de pâté de foie de canard (Aux Petits Délices)
1 pomme Granny Smith (Le Jardin Mobile)
30 ml (2 c. à soupe) de graines de pavot
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Meaux (facultatif)
Quelques feuilles de salade de votre choix

Muffin

60 g de beurre salé température pièce (Le Jardin Mobile)
100 g de sucre
2 œufs
180 g de dattes séchées
250 ml (1 tasse) d'eau
180 g de farine
5 g de poudre à lever
2 g de soda à pâte
Le zeste d'une orange

→ MÉTHODE

1 Porter l'eau à ébullition et verser sur les dattes. Dans un cul de poule, crémer le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs un à un. Mixer les dattes en purée et ajouter à la préparation. Incorporer la farine, la poudre à lever, le soda à pâte et le zeste d'orange sans trop mélanger. Cuire au four dans des moules à muffins à 350 °F pendant 20 à 25 minutes. Réserver.

2 Tailler très finement la pomme verte à la mandoline et ajouter les graines de pavot.

3 Dans chaque assiette, répartir le foie gras, la salade de pomme et les muffins réchauffés au four quelques minutes.

UNION LIBRE

12118559 | 25,00 $

Osez le cidre de feu avec ce foie gras de canard. À l'inverse du cidre de glace qui est obtenu par le froid, ce cidre est élaboré avec de la chaleur pour concentrer les sucres. Le résultat est tout aussi surprenant avec des saveurs de pomme golden, de caramel et un soupçon de zeste d'orange. Le contraste sucré-salé de cette recette est tout indiqué pour un accord mets et cidre mémorable.

CRABE DES NEIGES, CARPACCIO DE CÉLERI RAVE, AVOCAT, MAYONNAISE ÉPICÉE ET VINAIGRETTE SOYA ET GINGEMBRE

→ INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

300 g de crabe des neiges décortiqué (Poissonnerie Unimer)
1 céleri rave tranché finement à la mandoline (Le Jardin Mobile)
1 avocat mûr
150 ml de mayonnaise
30 ml (2 c. à soupe) de sauce sriracha

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive (Papilles)
40 ml de soya
40 ml de miel
10 ml (2 c. thé) d'huile de sésame
Le zeste et le jus d'une lime
30 ml (2 c. à soupe) de gingembre râpé

Garniture
Cresson
Coriandre fraîche
Sésame noir
Radis rose en lamelles

→ MÉTHODE

1 Blanchir très brièvement les fines tranches de céleri rave dans de l'eau bouillante salée et les refroidir à l'eau glacée. Éponger et garder au frigo.

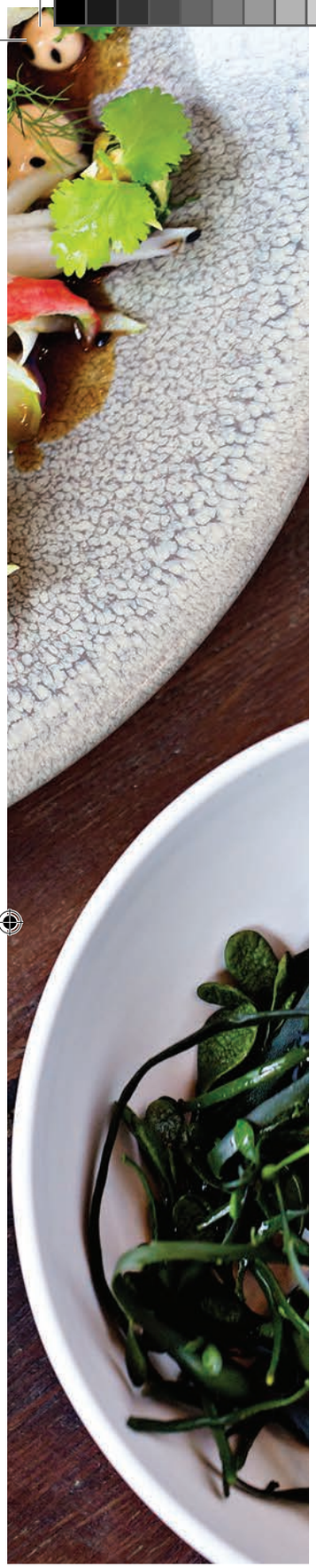
2 Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise et la sauce sriracha. Dans un autre bol, mélanger l'huile d'olive, le soya, le miel, le gingembre, l'huile de sésame, le zeste et le jus de lime, en fouettant.

3 Dans quatre assiettes, répartir les tranches de céleri rave et le crabe décortiqué. Ajouter la mayonnaise aléatoirement. Arroser le tout de la vinaigrette au soya et garnir généreusement de cresson, de coriandre fraîche, de lamelles de radis et de sésame noir.

DOMAINE DU RIDGE VENT D'OUEST 2013

00928523 | 15,80 $

Le printemps frappe à nos portes et quoi de mieux qu'un beau vin blanc rafraîchissant pour nous caresser les papilles. La cuvée Vent d'ouest du vignoble saint-Armand porte bien son nom et elle représente très bien la typicité du cépage Seyval blanc qui apportera des arômes de poire et de fleurs blanches à vos narines. Les saveurs délicates et raffinées du crabe des neiges s'agenceront judicieusement à ce beau blanc québécois.



FILET DE PORC LARDÉ DE BACON, PANAIS RÔTI ET CRÉMEUX, VINAIGRETTE PACANES, ÉRABLE ET ESTRAGON

→ INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

2 filets de porc parés (Boucherie Les Halles)
10 tranches de bacon
8 panais (Le Jardin Mobile)
200 ml de crème 35 %
50 g de beurre

Vinaigrette

100 g de pacanes torréfiées
2 échalotes ciselées finement
45 ml (3 c. à soupe) d'estragon haché
45 ml (3 c. à soupe) de ciboulette hachée
75 ml (5 c. à soupe) de vinaigre balsamique
75 ml (5 c. à soupe) de sirop d'érable
100 ml d'huile d'olive

→ MÉTHODE

1 Enrouler les filets de porc de bacon et laisser au réfrigérateur pendant une heure. Pendant ce temps, peler les panais. En émincer quatre et couper les quatre autres en deux dans le sens de la longueur. Dans une casserole, faire suer les panais émincés dans un peu d'huile pendant environ 5 minutes à feu moyen. Ajouter la crème et cuire à feu doux jusqu'à ce que les panais soient tendres. Passer le tout au mélangeur en ajoutant le beurre et assaisonner. Réserver au chaud.

2 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette et assaisonner.

3 Dans un poêlon à fond épais, faire chauffer de l'huile et un peu de beurre et bien colorer les filets de porc de tous les côtés. Ajouter les panais coupés en deux dans le même poêlon et enfourner une dizaine de minutes à 350 °F. Laisser reposer les filets de porc environ 5 minutes avant de les tailler.

4 Dans chaque assiette, disposer la purée et le panais rôti. Ajouter les tranches de filet de porc et arroser le tout de vinaigrette.

DOMAINE LES BROME RÉSERVE ST-PÉPIN 2012

10919723 | 29,95 $

Franchement un de mes coups de cœur de 2015, la réserve St-Pépin du Domaine les Brome demeure sans conteste l'un des plus beaux bijoux issus du terroir québécois. Ce blanc peut rivaliser avec n'importe quel vin d'Alsace du cépage riesling. Cette cuvée est dotée d'une incroyable richesse en bouche et d'un nez charmeur de pomme verte, de banane et de miel. La texture crémeuse et sucrée de ce plat, mêlée au côté salé du lardon, se mariera à merveille avec le côté gras du vin.

LES HALLES DE SAINTE-FOY

LISTE DES COMMERCES

ALIMENTATION

AUX PETITS DÉLICES
FROMAGERIE CHARCUTERIE
418 651-5315

BOULANGERIE LA MÈRE MICHÈLE
418 651-7645

BOUCHERIE LES HALLES
418 659-4248

LE JARDIN MOBILE
418 653-2428

LA PAPILLOTE
418 651-8284

MONSIEUR T.
418 353-2943

PAPILLES
581 742-6949

PÂTES À TOUT
418 651-8284

PÂTISSERIE ANNA PIERROT
418 659-4876

POISSONNERIE UNIMER
418 654-1880

SAQ EXPRESS
418 658-9944

SUSHI UNIMER
418 654-1880

RESTOS

BRÛLERIE ROUSSEAU
418 659-7786

CAFÉ PÂTES À TOUT
418 651-8284

GÉNÉRAL TAO
418 658-8588

SUBWAY
418 780-8787

PIZZ'ART
418 614-4474

SERVICES

CENTRE DE LA COPIE ÉLITE
418 657-2481

ESCOMPTE-COIFFE
418 656-6558

GROUPE SUTTON
418 657-6060 / 418 623-3366

CARLSON WAGONLIT VOYAGES SAINTE-FOY
418 653-6110

SOINS ET SANTÉ

LUNETTERIE OSIRIS
418-659-9389

PHARMACIE BRUNET
418 653-9222

PHYSIOTHÉRAPIE BIOKIN
418 654-9327

PLUSIEURS AUTRES SERVICES DISPONIBLES AU 2e ÉTAGE!

COORDONNÉES

LES HALLES DE SAINTE-FOY
2500, chemin des Quatre-Bourgeois
Québec QC Canada
G1V 4P9

418 948-1224
www.leshallesdesainte-foy.ca

OUVERTES TOUS LES JOURS
DE LA SEMAINE!

Lundi, mardi, mercredi : **8h30 à 19h**
Jeudi, vendredi : **8h30 à 21h**
Samedi : **8h30 à 19h**
Dimanche : **8h30 à 18h**

LE NOUVEAU

STE-FOY

CHRYSLER

QUEBEC

Votre concessionnaire près de chez-vous!

OUVERT LE SAMEDI!

STE-FOY FIAT QUEBEC

VENTES@STE-FOYCHRYSLER.COM

418 781-6050

WWW.STE-FOYCHRYSLER.COM

2025, FRANK-CARREL

PARALLÈLE AU BOUL. CHAREST OUEST

PIÈCES ET SERVICE — Votre seul bon choix

LE ROI DU RAM — LE ROI DU JEEP

L'ÉVÉNEMENT

LES CONDUIRE C'EST LES AIMER

La toute nouvelle **CHRYSLER 200 2015** *à saveur italienne*

BONI AU COMPTANT À LA LOYAUTÉ 1000$ + RÉDUCTION DE TAUX DE 1% PRÊTS À 2.9 MOIS

MATHIEU LAPLANTE
PDG

À PARTIR DE

19 995 $*

TRANSPORT ET PRÉPARATION INCLUS

LE PRIX PEUT CHANGER SANS PRÉAVIS SELON LE PROGRAMME DU MANUFACTURIER. *CONCERNE LE CHRYSLER 200 LX 2015 (UFCE41 + 28A) 19 995$. LE PRIX INCLUT LE TRANSPORT, LA PRÉPARATION, LES FRAIS DE RDPRM, LA TAXE FÉDÉRALE SUR LE CLIMATISEUR AINSI QUE LES DROITS SUR LES PNEUS NEUFS. TAXES EN SUS. AUCUNS FRAIS SUPPLÉMENTAIRES. POUR UN TEMPS LIMITÉ. PHOTO À TITRE INDICATIF SEULEMENT. CERTAINES CONDITIONS S'APPLIQUENT. DÉTAILS EN SALLE DE MONTRE.

CHRYSLER Jeep DODGE RAM FIAT

Marché Éphémère

VENEZ RENCONTRER LES ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX

SAMEDI 11 AVRIL **DE 12H À 16H**

EN COLLABORATION AVEC :

EXQUIS présente

QUÉBEC EXQUIS!

DÉCOUVRE LES VINS DU ROUSSILLON

11 AU 26 AVRIL 2015

LES HALLES ...depuis 1982

LES HALLES DE SAINTE-FOY

DESTINATION GOURMANDE

2500 Chemin des Quatre Bourgeois, Québec

www.leshallesdesainte-foy.ca

lesHalles.indd 24 3/19/2015 6:13:04 PM